



# Salade de tomate au piment

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Une salade-condiment à la fois très fraîche et très épicée, parfaite pour accompagner tacos et fajitas, mais aussi les curry de la cuisine indienne.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 20 min

## Ingrédients

- 600 g de tomates
- 1 échalote
- 1 citron vert
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 cuillère à café de sambal oelek

## Préparation

1. Rincer les tomates et les couper en très petits morceaux.
2. Éplucher et hacher l'échalote.
3. Presser le citron de manière à obtenir la valeur d'une cuillère à soupe.
4. Ciseler le coriandre.
5. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et réserver au frais.

## Remarques ou suggestions

- Remplacer le citron vert par 1 cm de gingembre frais haché.

## Ingrédients originaux

- Coriandre fraîche
- Sambal oelek